

heimlich

DECKT AUF.

Kalte Platte

15,-

G. Müse Salat

15,-

Kalbsleberkäs-Focaccia

mit Zwiebelschmelz & Hausmachersenf,
Salzgurke, süßem Chili & gerösteten Erdäpfeln

15,-

1Topf

Helles Kalbsrahmgulasch

mit Hausbrot

18,-

„Teilen & Verweilen“ (rechte Seite) ----->>>

Aufgebaut wie ein **Menü** in sechs Gängen.

Vorspeise, Zwischengerichte, Hauptgang & Dessert.

Ihr habt freie Auswahl.

Ob Ihr Euch 4, 5 oder 6 Gänge teilt liegt in Euren Händen.

So könnt Ihr mehr probieren.

Möchtet Ihr die Speisen alleine genießen?

So schafft Ihr drei Teller locker.

Drum schafft man zu zweit ja auch sechs.

Alles kann - muss aber nicht.

Wie es Euch gefällt.

----->>>

¡Mangalitzza Tapas!

Crema di Lardo & Marille im Speck
Schweinepopcorn, Rucola-Pesto & Kürbiskerne
19,-

Begleiter: 2024 Heimlich Neuburger **Markus Altenburger** 9,-

Confierte Gelbe Bete

mit Ziegentopfen & Tkemali,
Gartenkresse & Pumpnickelcreme
18,-

Begleiter: 2020 Heimlich Handwerk GV **Sommer** 7,50

Grüner Spargel vom Ruttner Sepp

mit Nussbutterschaum 24,-
+ Kümmelbratenscheiben 28,-
+ Neusiedlersee Welsfilet 32,-

Begleiter: 2022 Chardonnay Leithaberg **Heinrich** 7,50

Gerösteter Karfiol

mit Teriyaki-Soße,
Kräuterseitlingen
& Sanuki Udon Nudeln
24,-

Begleiter: 2021 Blanc **Domaine de Majas** 7,-

Sennerkäse Cordon Bleu vom Kalb

mit Reblochon de Savoie,
Schwäbischem Kartoffelsalat
& Stekovics' Knoblauchblüten
32,-

Begleiter: 2018 Chamäleon St. Laurent **Martin Wendelin** 7,50

„Huldigt dem Schoko-Brownie!“

mit Lemon Curd
& Akazienblüten-Honigperlen
16,-

Begleiter: 2018 Welschriesling Auslese **Rommer** 6,-

Liebe Gäste,

Es freut mich sehr, dass Ihr hier seid
um das Miteinander hochleben zu lassen.
Vor allem aber freut mich, dass Ihr wohlauf seid.

Wenngleich auch nicht physisch,
sind wir doch alle ein bisschen näher zusammengerückt,
besinnen uns mehr auf Wesentliches
& erfahren wie gut es uns doch eigentlich geht
- in dieser sonderbaren Zeit,
die für alle Beteiligten Neuland ist.

Ich bitte Euch daher inständig um gegenseitige
Rücksichtnahme, Achtsamkeit & etwas Mithilfe.

Im Gegensatz zur ursprünglichen Idee des Lokals, die
Gemeinsamkeit in der „Wohnküche“ im Erdgeschoss zu genießen,
verteilen sich die Gäste nun im ganzen Haus & rundherum.

Von daher bitte ich um Verständnis,
falls es mal etwas länger dauern sollte. Reden hilft.

Mehr Mitwirkende kann ich mir nicht leisten & bin dankbar,
Risto & Vendel an meiner Seite zu wissen.
Überall zugleich sein können wir auch nicht.

Also macht bitte ein bisschen mit & seid nett zu einander.

Dieses Lokal ist kein Schnellimbiss.
Alles ist selbstgemacht,
wird frisch gekocht & kein Packerl aufgerissen.
Alle Weine & Zutaten stammen von Menschen,
die mit Herz & Verstand ihrem Handwerk nachgehen
- vor allem aber im Einklang mit der Natur arbeiten.
Wir akzeptieren ausschließlich Barzahlung.

Vielen Dank, dass Ihr da seid
um diese Hütte mit Leben & guter Laune zu füllen.

Die Zukunft ist gut.

Euer Heimlich & seine Komplizen